

TABELLA DIETETICA AUTUNNO INVERNO ANNO 2025- 2026 Comune di Cerro al Lambro – fraz. Riozzo

NON UTILIZZARE MATERIE PRIME E NON SOMMINISTRARE PREPARAZIONI CHE CONTENGONO : Glutine anche come additivo

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<i>1° SETTIMANA</i>	<u>Pizza margherita sg</u> mozzarella Insalata mista <u>Pane Sq</u> Frutta fresca		<u>Gnocchi Sq al pesto</u> <u>Sq rosso</u> Fesa di tacchino* Finocchi <u>Pane Sq</u> Frutta fresca	Buffet di Carote e finocchi <u>Pasta al forno sg</u> Piselli <u>Pane Sq</u> <u>Crostatina sg</u>	
<i>2 ° SETTIMANA</i>	<u>Pasta Sq aglio olio e prezzemolo</u> Misto di formaggio Insalata mista <u>Pane Sq</u> Frutta fresca		Verdure in pinzimonio finocchi e carote <u>Polenta Sq e brasato*</u> <u>Pane Sq</u> Frutta fresca	Crema di zucca con <u>riso</u> <u>Merluzzo gratinato Sq</u> Spinaci <u>Pane Sq</u> Budino *	
<i>3° SETTIMANA</i>	<u>Pasta Sq e ceci*</u> ½ porz. Mozzarella Carote julienne <u>Pane Sq</u> <u>Pane Sq</u> e marmellata Sq		<u>Passato di verdura</u> <u>con riso</u> Cosce di pollo <u>Patate in insalata</u> <u>Pane Sq</u> Frutta fresca	Buffet di legumi* Cavolo cappuccio <u>Pizza margherita Sq</u> <u>Pane Sq</u> Frutta fresca	
<i>4° SETTIMANA</i>	Finocchi in pinzimonio <u>Ravioli di magro sg</u> <u>all'olio</u> <u>Bistecca ferri</u> <u>Pane Sq</u> Frutta fresca		<u>Lasagna alla bolognese Sq</u> ½ porz. Mozzarella Insalata mista <u>Pane Sq</u> Yogurt	<u>Focaccia farcita sg</u> Broccoli al forno <u>Pane Sq</u> Frutta fresca	

NOTE: utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato ;

Le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano ; frutta di stagione a rotazione è di almeno 4 tipi diversi e la stessa viene spostata come spuntino di metà mattina;

* no glutine addittivi, coadiuvanti ,addensanti) Privo di glutine : Sq

Piatto Cristiana